(1) 日本國特許庁 (JP)

(A) 聯公預榜開公 (D

昭58—47432

(1) Int. Cl.³ A 23 C 19/08 19/14 以別配号

庁内逐理容号 7236—4B 7236—4B **⑤公開 昭和58年(1983)3月19日**

発明の数 1 穿充設求 未顕求

(全 3 頁)

❸スライスプロセスチーズの設造方法

@09

頃 昭56-143810

②出

□ 昭56(1981)9月14日

70発明。箱

佐々木町雄

微浜市録区長戸田町1979トシダ

C

ハイツ308号

の出 頤 人 日印乳 泉株式会社

札協市京区苗龍町6丁目36番10

8

砂代 理 人 弁理士 坂田順一

CA CA

1. 惩罚の名簿

スタイスプロセスチーズの迅迫方法

2. 存件明众の簿品

□成した以降チーズを切除したらのに、項目・
ケ月末口のダリーンなるいはヤンダの状態のチー
スを回除したらのを口含し、これに適口性を加え
て口口口口し、これを反回の強して切たプロック
テーズをスタイヤーで江口な口含に切げすること
を切りとするスタイスプロセステーズの口道族。

8. ធ្លាភពភាព

本語口はエタイスプロセステーズの口近方法。 切にアイは日で位用せずにスタイスをれたテーズ ではな一回、のはパック風口することがでひる口 極のすぐれたスタイスプロセスターズで安国に四 和する方法に関する。

住 京のスタイスをれたプロセスターズ、すなわちスタイスプロセスターズは、口気チーズな知品はして見化したターズなフイルムは包んでからお母、切ぼするか、ひるいは現化したチーズなど

タム上でペルト於に冷却したらのな句巧。 Qみ丘 ねるなどの方法で回近されてかり、いずれら巨大 で凸位な回辺改ひ公必及としている。

なた従来のスタイスプロセスチーズは引み口ねて包含するとチーズ同志が再付立してはがれたくくなる欠点がある。そのためスタイスプロセスチーズ同なの行付立を防ぐため、チーズ間にほを行入したり。でんぷんなどの過ななぷすなどして行付立防止を行なっている。

本母の行は、スタイスプロセスター文化がいて、口母ターズを知识口口するひ合に、口母ターズを留命したらのに、口口・夕月森口のクリーンなるいはヤングの秋日のターズを母やしたらので配合すると、口られたスタイスプロセスターズを口かて起口してらダーズ同様が存付づしなくなるととなりい出した。本母ははこれにさいて兄母されたらので、本母はは国皮した口母ターズを母帝したらのに、口口・夕月森口のグリーンなるいはマングの歌回のターズを母命したらのを記合し、これに口口也を紹介したらのを記合し、これに口口也を紹介して

如してむたプロックテーメをスタイサーで凸凸な 口をに切ぼすることを帯図とするスタイスプロセ スチーメの四番板でひる。

本傷切にかいて口頭テーズとしては、プロセス テーズの口頭として用いられるテーズでゆればす べて用いることがでな、切えば口頭したゴウダテ ーズ、チェダーテーズ、その包含旬のチーズの/ むらしくは2句以上が用いられる。

品成した区頃チーズを破砕したらのに加える。 魚丘ノケ月未初のグリーンひるいはヤングの状態 のチーズとしては、何えばゴウグチーズ、エグム チーズなどが用いられる。

原成した以外チーズと原正ノケ月未辺のグリーンのるいはヤングの状態のチーズとの配合側合は、 随着50~605比対し役者は50~505位に するのが辺当である。

信息也としては、プロセスチーズの臼道に用い られる臼は虹(凡化剤)であればすべて用いるこ とがでなるが、クエン巨虹(何えばクエンロ三ナ トリウムなど)、かよびリン巨虹(何えばピロリ

上記のようにスタイスされたスタイスプロセス ケーズはそのなな食用に供することがでなるが、 込分は破妆ないしなくの故母をひねてパック包費 しな過される。

本強弱方法で超過されたスタイスプロセステー メは、次のようなすぐれた品質特性を有する。

①スタイサーにかけて切断した場合。テーメの 登界がなく、切断距が矯正である。

② スタイスプロセステーズの何所面が直接費するとりに位数~段、の数目和合せても、何所可知正的にテーズの付近がなく、/数/数容及にはがすことがでひる(スタイサブル性がひる)。なたこのスタイスプロセステーズは各面包費用合取目面フィルムにも付近しない。

⑥チーズ/放/及に口がひり、しなやか佳(カール佳)に立む。♪では似で気存すれば歴時的にらこの佳口は失なわれない。

②このスライスプロセステースは、オープン中で加口してら、「CC してはれ出すことはなく(メルトグウン後が低く)、オイルオフら位めて ンロナトリウム、メタリンロナトリウムなど)が 好泊でゐる。

上記の記合したチーズへの貸貸也の添加。加益 協議、加益貸貸の処理などはすべてプロセスチ 一式の負責法にしたがつて貸益でなるが、加益協 以は高速力ンクーで行なりのが好せしい。

このように加点存限したチーズをコンテナー、例えばポリエテレン酸を取いたほ」の0m、 最さ 400mの合成母頭はコンテナーに適当な取る例 えば上田合成母頭はコンテナーの心合 100mの 即さに充均包改し、 すみやかにょ~ 10℃の保冷 位でょ~ 4日間冷却する。

このようにしてむたブロックチーズを迎盖な形、例えば角柱状に切断し、さらにスタイサーで迎当な口を何えば 3 ~ 3 ロの口さに切断してスタイスブロセスチーズを得る。

なか、本題別にかいて、目的に応じて原料チーメの配合①、G口及件(倍口塩(乳化剤)の回回及び①)、チーメフレーパーの使用などは近宜及択するととがで3る。

少ない。このため、ビデバイなどのトンピング として用いるシュレンドされた(短母状に切所 された)チーズとしての利用にも过する。

⑤ たのスタイスブロセステーズは添なのブロセステーズは比べ、 仮水性に立んだ忍い風口のチーズでひる。 この性質は、 コールドバックチーズ四品、 ひるいはな水分ブロセスチーズの回避のために必及な口性でひる。

本窓切方法では上記のような母母が存在でなする スタイスプロセステースがいられるが、さらに本 環境方法には次のような別点がひる。

とのスタイスプロセステーズは反び強が良く。 丸めたり、回に入れたりするタイプのテーズとしても立場でひる。

本恩は方法では日成していないチーズを配合するため、いろいろなはとフレーバーをほ加することによつて四番スタイスプロセスチーズの味付けな口丘でひる。

なた本語図方法では、G度しないチーズを配合するため、このようなG度しないグリーンの状図



器配明58-47432(3)

で使用すれば点成しないチーメには加灯の必及住 はないと行えられ、プロセスチーメの低粒化が可 値でひる。

さらになた本語のでは、加は何以したチーズを コンテナーに充収し、冷却して切所するのでのる から、従来のような巨大で高価な凶遊後日を使用 せずに、何位な方法で上記のようなすぐれた品質 労性を有するスライスプロセステーズを安価に健 違することがでなる。

次に本張明の兵施罰を示す。

贝焙饲

□□(ケ月のチェダーチーズを切砕したもの60 のに回□(日のゴウダチーズ ← → 立を切砕したもの 4 0 0 を 回合し、これをタエンロナトリウムと リンロナトリウムとの口合語は近(はむ 4 0 0 、 四年 6 0 0 の図合) 2 . 5 0 と共に、 西窓カッタ ー (フ 5 0 rpm) 中でク 5 ~ 8 5 C で / ~ 3 分間 知品をはする。

海島福口したチーズを回り00円。 長さ ° 00円 の合成日は四コンタナー中に口を100円とな

るより充収し、よでの冷以取でよ日間冷却して聞 化させた。

この国化したチーズを角柱状に切断し、さらに とれをスライサーで厚さり口にスタイスし、より 放収み立ねてブラステック後で上包貸し、炭砂ガ スと塩なガスの混合ガスで配換数シールした。

とのようにしてねたスライスプロセスチーズの 成分分析値は、水分416、脂肪2・8 6、たん白 日186、塩分16で pH s、8 でのつた。

とのスタイスプロセスチーズを2ヶ月間冷放した低、取り出して飲査した結果。チーズどかしの付売のチーズと競の付売のなく、まれいに/枚ずつはがすことができ、その他の物性にの全く変化は偲められなかつた。

出项人 含印乳烧烧式会社 一代超人 分超士 板 田 顷 一